



# DOMAINE POULET Et Fils

## TRADITION

### Clairette de Die Blanc

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Clairette de Die
<b>Denomination :</b>	méthode ancestrale
<b>Cuvée :</b>	TRADITION
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépages :</b>	Clairette (25%) / muscat à petits grains (75%)
<b>Alcool :</b>	8 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation thermo-régulée.

Elevage selon méthode ancestrale.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or vert, pâle, reflets dorés.

**NEZ :** Aromatique, fruité, arômes de rose, généreux arômes d'agrumes, intenses arômes de litchi, puissants arômes de muscat.

**BOUCHE :** Aromatique, généreuse, ronde, rond, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** A 24,000°



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Desserts aux fruits, Desserts à la crème



### DISTINCTIONS

Decanter 2020 : 89 points

Concours des vins des vignerons indépendants 2020 : Médaille d'or

Wine Enthusiast 2020 : 88/100

Concours des grands vins de France de Mâcon 2021 : Médaille d'argent

Concours International de Lyon 2020 : Médaille de bronze

Concours des vins de Piolenc 2019 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

